

in mezo olio, & i mezo batiro.

Pastinache grosse.

Ettrale molto bene, & cauatore fora ql
lo corecio, & quello duro ch hanno nel
mezo le farai allestir, & cotte ch serai
no lenfarimarai molto bene, & Poi le
frugrai in lolio.

Capitolo per cocer oua in ogni modo.

Frittata.

Attirai lousa molto bene, & i seme vn po-
ca de aqua, & vn poco dilacte per farla
vn poco piu morbida, Item vn poco
di bon caso, grattato, & cocirala in bon
batiro per ch sia piu grassa. Et nota
ch per farla bona non vole esser volta-
ta ne molto cotta, Et volendola fare
verde, prendirai similmente le cose
sopra dette, pragnendoli del succo de q-
ste herbe cioe, vieta, petrosillo in bona
quantita, borragine, menta, maiora-
na, saluia, i minor quantita, passando
il dicto succo poi cauarai pste le herbe
molto bene p la stamegna, Et p fare i
vnaltro modo frittata co herbe pre-
dirai le sopraditte herbe & tagliale me-
nute le frugrai vn poco i vn bon bo-
tiro, o aglio mescolandole co lousa, &
laltre cose sopraditte farai la frittata
& cocirala diligentemente, ch sia ben
stauonata & non troppo cotta.

Oua frutellate.

Et ti in lapadella vn poco dolio, & fa ch
sia vn poco caldo, & Rompegli dentro
lousa fresche facendole cocere bene, ad
ascio & frigendosi butta continuamente
co la patella de quello olio ch se frige
sopra le oua, & como sono prese & fatte
bianche di sopra forno cotte ch sinoglo-
na cocer troppo.

Oua spendute.

A ch lacqua bolia & rompegli dentro lo
ua freschissime, & prese chelle forno
cauale fora dellacqua, ch siano tenerel
le mettendoli sopra del Luocaro, dellacq-
Bosata de lespetie dolci, & vn poco di succo
di naronci o vero agresto, & si piu ti piacesse
lasciando le cose sopra dette gli metterai
sopra di bon caso, grattato & de lespetie dolci.
Oua spendute in lacte o vino dolce.

Arai similmente como e ditto nel capito-
lo precedente, excepto ch no gli se con-
uien metter sopra del caso.

Oua piene.

A bollir lousa fresche i lacqua sane ch siano
ben dure, & cotte moderate politamente
& tagliate per meta cauarane fora tutti
ysci rosci guardando di non romper ubia-
cho, & di quelli rosci ne pstarai vna pec-
con vn poca di uia passa vn poco di bon
caso uocchio & vno del fresco, Item di